

# ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

Alimentaria 2016  
25 | 28 Abril

**FIAB**  
ALIMENTAMOS  
**EL FUTURO**  
2020



# ¿POR QUÉ?

Profesional, internacional, especializado, global e innovador. Así es **ALIMENTARIA 2016**, uno de las ferias de Alimentación y Bebidas más importantes del mundo. Un evento de referencia internacional cuyos valores y factores de éxito son la infatigable vocación por la innovación y la búsqueda constante de vías de internacionalización de las empresas.

Del **25 al 28 de abril de 2016**, ALIMENTARIA 2016 volverá a ser el centro de negocios internacional para todos los profesionales vinculados a la industria alimentaria. Con una superficie de 81.000m<sup>2</sup>, casi 4.000 expositores de más de 60 países y más de 140.000 visitantes nacionales e internacionales, Alimentaria se ha convertido en una cita obligada con la innovación, las últimas tendencias y la internacionalización del sector.

La **industria de Alimentación y Bebidas** es la más importante de España, ya que representa más de 90.000M€ de facturación, transforma el 70% de la materia prima española y genera más de 400.000 empleos. Además, las exportaciones crecieron un 5,5% en 2014, llegando hasta los 23.500M€, con una balanza comercial positiva.

En este marco de primer nivel tendrá lugar **ALIBER 2016**, el evento referencia en la innovación del sector alimentario, desarrollado por el departamento de I+D+i de FIAB.

Rompedor, vanguardista y multisporte. Un encuentro para los profesionales del sector interesados en crear entornos de cooperación entre empresas o que quieran conocer hacia dónde se dirigen las tendencias en alimentación. **Un imprescindible.**



# ¿PARA QUIÉN?

La participación del **departamento de I+D+i de FIAB** en ALIMENTARIA 2016 tiene como objetivo: fomentar la colaboración empresarial, promover la competitividad, consolidar y potenciar la imagen del sector, compartir conocimiento y reflexionar sobre el desarrollo sostenible.

Para ello, hemos elaborado una **completa programación** dirigida a empresas del sector alimentario, importación y exportación de alimentos y bebidas, cadenas y centrales de compra, restauración, tiendas especializadas y otros actores del ecosistema alimentario, como centros tecnológicos, administraciones públicas y asociaciones.

# ¿CÓMO?

La actividad del departamento de I+D+i de FIAB se desarrollará en THE ALIMENTARIA HUB, el gran centro de innovación, conocimiento y tendencias para la industria alimentaria y punto de encuentro entre pasado, presente y futuro.

Un espacio que invita a la reflexión, siempre en movimiento, donde se sucederán lanzamientos de producto, congresos, seminarios, ponencias, café con expertos, casos prácticos de emprendimiento y reuniones empresariales.

# PROGRAMA

**LUNES, 25 DE ABRIL**

## **10:30\* a 15:30h. Encuentros de I+D+i ALIBER | Pabellón 3, Espacio The Alimentaria Hub, Auditorio 1**

La octava edición de estos encuentros consistirá en una jornada divulgativa con un formato nuevo y dinámico, donde profesionales de la industria debatirán y pondrán en valor las novedades y retos en materia de Investigación, Desarrollo e Innovación.

### **11:00 a 11:10h. Apertura**

A cargo de Carmen Vela (Secretaria de Estado de I+D+i del MINECO) y Mané Calvo (Presidente de FIAB).

### **11:10 a 11:50h. Regla de tres (en torno a la genómica)**

- 'Yo soy yo y mi alimentación' de José María Ordovás, del Laboratorio de Nutrición y Genómica de la Universidad de Tufts (Boston) e IMDEA.
- 'Alimentos y programación metabólica: formateando los genes', de Andreu Palou, del Laboratorio de Biología Molecular, Nutrición y Biotecnología (LBNB).
- 'Conoce a tus vecinos' de Alma Milvaques, de Betelgeux.

### **11:50 a 12:30h. Primeras veces**

Con la proyección de 'Nuevas estrategias alimentarias por un envejecimiento saludable en Europa' del proyecto NU-AGE y las ponencias:

- 'Investigación en nutrición: retos y oportunidades' de Gregorio Varela, de la Fundación Española de Nutrición.
- 'La creación de nuevas líneas de I+D. Algunos aciertos y errores según nuestra experiencia' de José García-Reverte, de AINIA.
- '18 años de primeras veces' de Jorge Serrano, de Ecoembes.

### **12:30 a 13:00h. Versus**

Debate entre Xavier Martínez i Serra de Go Fruselva y Vanesa Martínez de Grupo Carinsa, moderado por Nabil Khayyat del CDTI.

### **13:00 a 13:50h. Cadáver exquisito**

- 'Food Revolution' de David Lacasa, de Lantern.
- 'Visibility through knowledge. Modelo de gestión de la incertidumbre en la Industria Agroalimentaria 4.0' de Jorge Pampin, de Simergia Engineering.
- 'Food Valley NL: where food ideas grow' de Jeroen Wouters de Food Valley.
- 'EATendencias by AZTI: las 9 tendencias con mayor impacto en innovación alimentaria' de Leire Barañano de AZTI.

### **13:50 a 14:00h. Cierre**

A cargo de Carlos Cabanas (Secretario General de Agricultura y Alimentación) y Mauricio García de Quevedo (Director de FIAB).

### **14:00 a 15:30h. Cóctel | Auditorio 1**

**\*10:30 a 11:00h. Café de bienvenida**

# PROGRAMA

**LUNES, 25 DE ABRIL**

**18:00 a 19:00h. Entrega de Premios Ecotrophelia | MediaSet**

Esta competición de ámbito europeo entre estudiantes universitarios, premia la innovación de carácter medioambiental y pretende potenciar la creación de productos alimentarios ecoinnovadores. Presentados por Fernando José Burgaz Moreno de Industria Alimentaria y Mané Calvo, presidente de FIAB.

**18:00 a 18:20h. Entrega de premios**

- José María Monfort, del IRTA.
- Núria Betriu, de Acció.
- Toni Massanés, de la Fundación Alicia.

**18:20 a 18:40h. Presentación de proyectos Erasmus+**

- ‘FoodLAB - European Foodbusiness Transfer Laboratory for stimulating entrepreneurial skills, for fostering innovation and for business creation’, Eva Campos de Grupo Carinsa.
- ‘FoodSTA - European FooD-Studies and Training Alliance’, Jaime Sola de The GB Foods.
- ‘Food For Growth - Increase key skills in communication and responsibility for the growth of Agro Food’, Filiberto Sánchez del IRTA.

**18:40 a 19:00h. Presentación y degustación de ‘Cócteles comestibles’ a cargo del chef Sergio Fernández**

# PROGRAMA

**MARTES, 26 DE ABRIL**

**10:00 a 14:00h. Visita a la industria Simón Coll en colaboración con Produlce**

- Salida desde Hotel Murmuri | *Rambla de Catalunya 10*, a las 9:15h.
- Llegada a la Feria Alimentaria | *Fira de Barcelona. Recinto Ferial Gran Vía-M2, Avenida Juan Carlos I, 58 en L'Hospitalet de Llobregat*, a las 14:00h.
- Asistencia máxima de 50 personas.

**16:00 a 18:00h. Jornada EUREKA y EUROAGRI-FOODCHAIN | Centro de Convenciones 1 (CC1). Sala 1.3**

Jornada para dar a conocer las iniciativas intergubernamentales de apoyo a la I+D+i cooperativa en el ámbito europeo, con el objetivo de impulsar la próxima presidencia del CDTI en EUREKA.

**16:00 a 16:15h. Apertura**

A cargo de Joao Silva de EUROAGRI Portuguese Chair e Ignacio Garamendi de la IAB de FIAB.

**16:15 a 16:35h. Presentación del programa EUREKA y la Presidencia Española**

Con la intervención de Óscar González del CDTI.

**16:35 a 17:00h. Financiación española de proyectos EUREKA**

Con la intervención de Eduardo Cotillas del CDTI.

Durante los días 26 y 27 se podrán realizar reuniones B2B en el stand del CDTI previa petición en: [info@aliber.es](mailto:info@aliber.es)

**17:00 a 17:30h. Casos de éxito de empresas y centros tecnológicos españoles**

- Proyecto 'EUREKA Red' entre España y Alemania, Henrik Stamm de Premium Ingredients.
- Proyecto 'EUREKA Red' entre España y Francia, Miguel Ángel Cubero de Indulleida.
- Proyecto 'Eurostars - Campylophage' entre España y Holanda, Fernando Lorenzo de Betelgeux.
- Proyecto 'Producción de jamón y productos cárnicos con Omega3', José Luis Llerena del CTAEX.

**17:30 a 18:00h. Nueva convocatoria de proyectos EUREKA, resultado de la cooperación entre España, Holanda y Turquía.**

# PROGRAMA

**MIÉRCOLES, 27 DE ABRIL**

## **10:00 a 14:00h. Ruta gastronómica por la Feria**

Visita guiada por **Alimentaria 2016** para conocer las innovaciones gastronómicas más destacadas. Entre otros, visitaremos la muestra 'España, el país de los 100 quesos', que cumple 20 años y dedica su undécima edición a los quesos elaborados por micro-empresas lácteas españolas.

- Salida desde Pabellón 3, Alimentaria Hub, Club Alimentaria Lunch.
- Asistencia máxima de **50 personas**.

## **15:00 a 18:40h. Reuniones bilaterales de ACCIÓ I**

Pabellón 3, Espacio The Alimentaria Hub, Auditorio 1

El evento de networking de esta edición se centrará en los alimentos y procesos agroalimentarios más innovadores, así como en las tendencias en el sector alimentario, de la nutrición y el bienestar.

El objetivo es ayudar a las empresas y centros de investigación a encontrar socios internacionales con los que desarrollar proyectos colaborativos en materia de I+D+i y promover la cocreación empresarial, la transferencia de tecnología, los acuerdos comerciales y la puesta en marcha de proyectos dentro del marco **Horizonte 2020**.

Puedes concertar reuniones con otros participantes **hasta el**

**20 de abril** y recibirás tu agenda personal antes del evento.

**Inscripción gratuita** hasta el 13 de abril [aquí](#)

# PROGRAMA

**JUEVES, 28 DE ABRIL**

## **11:00 a 13:00h. Foro CYTED ‘Innovación en dietas para la tercera edad. Una mirada a Iberoamérica’ | Sala Ágora**

El objetivo es presentar esta iniciativa de cooperación tecnológica empresarial para Iberoamérica, a través de la **innovación en dietas para la tercera edad** y su interrelación en el ámbito geográfico de Iberoamérica.

### **11:00 a 11:10h. Inauguración**

A cargo de Emilio Iglesias del CDTI, Ignacio Romagosa de CYTED y Nuria Ma Arribas de FIAB.

### **11:10 a 11:30h. Programa CYTED y proyectos IBEROEKA**

Con la participación de Emilio Iglesias del CDTI.

### **11:30 a 11:40h. Innovación en dietas para la tercera edad, una mirada a Iberoamérica.**

Con la participación de Javier Echevarría de Biopolis.

### **11:40 a 11:50h. Financiación de proyectos I+D+i de interés para la región iberoamericana**

Con la participación de Eduardo Cotillas del CDTI.

### **11:50 a 12:10h. Casos de éxito de empresas españolas.**

Con los **study cases** de Bodegas Riojanas con Pablo Orio, Hijos de Manuel Sánchez Basarte con Diego Garrido y Cecilia Hernández del CDTI, como moderadora.

### **12:10 a 13:00h. Casos de éxito de empresas iberoamericanas y otras experiencias internacionales**

- Gerardo González, de Alpina (Colombia).
- Gustavo Bustillo, de la Plataforma Tecnológica Food For Life - México.
- Omar Siabatto de la Plataforma Tecnológica Food For Life - Colombia.
- Miguel Fernández de la Fundación Iberoamericana de Nutrición.

### **13:00 a 14:30h. Reuniones bilaterales IBEROEKA**

Encuentros para conocer el interés en la iniciativa de proyectos IBEROEKA y asesoramiento del CDTI acerca de la presentación de nuevas propuestas, la búsqueda de socios y el acceso a fuentes de financiación.

# ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

## ORGANIZAN



Centro para el  
Desarrollo  
Tecnológico  
Industrial



## COLABORAN



## PATROCINADORES PLATA



## PATROCINADOR BRONCE

# ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

